Les bonnes recettes

boucherie BEAUCE BOEUF

Burger de poulet brie

Ingrédients

- Une dizaine de tranche de fromage brie
- 4 filets de poulet panés
- 4 pains hamburger italiens
- 1 avocat
- Du pesto
- Vin rouge (facultatif)
- Huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- 1/4 citron
- 1 oignon rouge

Préparation

1. Préparation à l'avocat: 1. Peler et dénoyauté l'avocat et déposer la chair dans un bol. 2. Arroser la chair d'avocat d'un peu de citron. 3. Rajouter 2 cuillérées à soupe de pesto (ou au goût.) 4. Salez et poivrez au goût 5. Mélanger et reserver.
2. Faire cuire les filets de poulet (au four selon le mode d'emploi sur la boîte).
3. Pendant ce temps, faire revenir les oignons rouge dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Faites déglacer au vin rouge et réserver.
4. Faire cuire les pains peu de temps avant que les filets de poulet soient cuits. Lorsque les filets sont cuits, déposer les tranches de fromage brie dessus et laissez fondre quelques minutes au four.
5. Pendant ce temps, tartinez un des deux côté des pains ham burger de la préparation d'avocat et déposez les oignons rouges par dessus. Finalement rajoutez les filets de poulet